thermomix

ID: 20699-2105 FR V1



thermomix

THERMOMIX® TM5

MANUEL D'UTILISATION





ID: 20699-2105 FR V1

MANUEL D’UTILISATION

POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

Le Thermomix® TM5 est destiné à un usage domestique ou à des domaines d'application similaires. Il est conforme aux normes de sécurité les plus avancées. Pour votre propre sécurité, lisez attentivement le présent manuel avant la première utilisation de l'appareil et étudiez minutieusement les points suivants. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr pour une consultation ultérieure Il fait partie intégrante du Thermomix® TM5, et devra donc toujours accompagner l'appareil en cas d'utilisation par une tierce personne. Les consignes de sécurité principales sont également disponibles sur le menu d'exploitation du Thermomix® TM5 (voir page 28).

Le Thermomix® TM5 n'est pas destiné à des utilisateurs (y compris les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions portant sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le Thermomix® TM5.

Le Thermomix® TM5 est conforme aux normes de sécurité du pays dans lequel il a été vendu par une société agréé par Vorwerk. La conformité aux normes de sécurité locales ne peut être garantie si le Thermomix® TM5 est utilisé dans un autre pays. En conséquence, Vorwerk décline toute responsabilité pour tout dommage susceptible de résulter d'une telle utilisation.

Danger d'électrocution

- Débranchez le Thermomix® TM5 de la prise secteur avant de le nettoyer ou en cas de période prolongée d'inactivité.
- Ne plongez pas le bloc moteur de votre Thermomix® TM5 dans l'eau. Pour le nettoyage, utilisez uniquement une éponge ou un linge humide. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau, de saletés ou de résidus alimentaires, liquides ou solides, à pénétrer dans l'appareil.
- Inspectez périodiquement votre Thermomix® TM5 et ses accessoires, y compris le bol de mixage et le cordon d'alimentation, afin de prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration-

tion était constatée, cessez d'utiliser le Thermomix® TM5 et contactez le Service Clients de Vorwerk France.

- Le Thermomix® TM5 ne doit être réparé que par le Service Clients compétent de Vorwerk France. Cette règle est également applicable en cas de détérioration du cordon d'alimentation qui ne peut être remplacé que par le Service Clients de Vorwerk France. Une réparation incorrecte ou une manipulation inappropriée peut présenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Danger de blessure avec les lames très coupantes des couteaux

- Ne touchez pas les lames des couteaux. Elles sont très coupantes. Lors de leur retrait ou de leur mise en place, saisissez toujours les couteaux par leur partie supérieure.
- Ne passez pas les doigts par l'orifice du couvercle du bol lorsque le Thermomix® TM5 est en fonctionnement.

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- Placez une quantité maximale de 2,2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez toujours les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.
- N'utilisez le Thermomix® TM5 qu'avec le couvercle du bol propre et muni du joint. Assurez-vous que le bord du bol de mixage soit toujours bien propre. Examinez régulièrement le joint pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Remplacez le couvercle immédiatement en cas de dommage ou de fuite. Sachez que le joint n'est pas amovible et que toute tentative pour l'enlever peut entraîner un dommage nécessitant le remplacement du couvercle du bol.
- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol par la force. N'ouvrez le couvercle que lorsque le sélecteur de vitesse est pointé sur la position 0 et que le mécanisme de verrouillage est déverrouillé.
- N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix® TM5. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.
- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments pouvant s'échapper de l'orifice du couvercle du bol de mixage. Placez le gobelet doseur correctement dans l'orifice du couvercle et laissez-le en place notamment lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage) à vitesse de rotation moyenne (3–6) et élevée (7–10).
- Lorsque vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C) ne tenez pas le gobelet doseur et n'activez pas le mode Turbo.
- N'utilisez pas la température Varoma pour réchauffer ou cuire de grandes quantités de nourriture.
- Utilisez uniquement les vitesses lentes (–6) lorsque vous sélectionnez la température Varoma. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.
- Veillez à placer le Thermomix® TM5 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, en particulier quand vous utilisez le Varoma.
- Retirez le bol de mixage avec précaution pour éviter tout déversement, notamment lorsque les aliments contenus dans le bol de mixage sont très chauds.

Risque de brûlure par la vapeur et le liquide de condensation brûlants

- Veillez à positionner le Varoma correctement sur le bol de mixage et le Thermomix® TM5.
- Prenez garde au dégagement possible de vapeur brûlante sur les côtés et le dessus du couvercle du Varoma pendant son fonctionnement.
- Saisissez toujours le Varoma par ses poignées latérales.
- N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.
- Quand vous enlevez ou soulevez le couvercle du Varoma, maintenez-le de façon à éviter tout dégagement de vapeur ou projection de liquide brûlant vers vous. Prenez garde aux émissions de vapeur qui continuent de s'échapper à travers l'orifice du couvercle du bol de mixage quand vous ôtez le Varoma.
- Eloignez les enfants du Thermomix® TM5 quand vous utilisez le Varoma et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et le liquide de condensation brûlants.
- Pour éviter toute émission incontrôlée de vapeur pendant la cuisson, veillez à laisser dégager l'orifice du couvercle, ainsi que quelques trous du Varoma et du plateau vapeur.

Risque de brûlure par contact avec des éléments chauds

- Tenez toujours le Thermomix® TM5 hors de portée des enfants, et veillez à les mettre en garde, le bol de mixage ou le Varoma pouvant devenir très chauds.

Danger de blessure par des projections d'aliments froids

- Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix® TM5 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous activez le mode Turbo pour hacher ou mixer les aliments froids.

Danger de blessure par utilisation d'accessoires à bords tranchants

- L'écran tactile du Thermomix® TM5 est en verre et peut se briser s'il n'est pas utilisé de manière adéquate.

Danger de blessure par une utilisation inadéquate

Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix® TM5. N'essayez jamais d'enlever le bol de mixage ou le couvercle du bol par la force.

- Ne chauffez jamais le bol de mixage lorsqu'il est vide.
- N'enclenchez la vitesse de rotation qu'une fois le fouet correctement inséré.
- Ne sélectionnez jamais une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est en place.
- N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est en place.
- N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer le fouet lorsque ce dernier est fixé aux couteaux et que le moteur est en marche.

Danger de blessure par utilisation d'accessoires ou d'équipement non conçus pour l'appareil

- Utilisez exclusivement les accessoires fournis avec le Thermomix® TM5 (page 12-13) ou des pièces détachées d'origine Vorwerk Thermomix® approuvées pour une utilisation avec le Thermomix® TM5.
- N'utilisez jamais le Thermomix® TM5 avec des pièces ou équipements conçus pour d'anciennes générations de Thermomix® ou des pièces ou équipements non fournis par Vorwerk.
- Utilisez exclusivement le couvercle de bol fourni avec le Thermomix® TM5.
- Utilisez exclusivement le gobelet doseur du Thermomix® TM5 pour fermer l'orifice du couvercle. Ne recouvrez pas le bol de mixage d'un torchon ou de tout autre objet.
- Pour mélanger les ingrédients dans le bol, utilisez exclusivement la spatule du Thermomix® TM5, dotée d'un disque de sécurité. N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher dans les couteaux en rotation et de provoquer des blessures.
- Fermez le couvercle du bol de mixage avant d'introduire la spatule du Thermomix® TM5 par l'orifice du couvercle.

Risque de détérioration de l'appareil lui-même

Le Thermomix® TM5 peut bouger

- Placez votre Thermomix® TM5 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il ne glisse. Posez le Thermomix® TM5 à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute. Lors d'un mixage ou de la préparation de certaines pâtes, les vibrations peuvent provoquer un déplacement de l'appareil, ou, dans certaines circonstances, son déséquilibre.

Risque de dommages

- **Par de la vapeur chaude :** prévoyez un espace suffisant au-dessus et autour du Thermomix® TM5 et du Varoma (placards suspendus, étagères) afin d'éviter tout dommage provoqué par les émissions de vapeur brûlante.
- **Par une source de chaleur extérieure :** prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, fours, plaques chauffantes, etc. Ne placez pas le Thermomix® TM5 ou son cordon d'alimentation sur une source de chaleur (telle que plaque électrique, plaque de cuisson, cuisinière ou four) dont la mise en marche accidentelle risque d'endommager le Thermomix® TM5. Ne placez pas le Thermomix® TM5 sur une surface brûlante. Ne mettez jamais la clé recettes de Thermomix® en contact avec des objets métalliques, cuillère par exemple. Vous risqueriez d'endommager votre Thermomix®.
- **Par un écoulement d'ingrédients :** assurez-vous de la présence du joint sur les couteaux. En l'absence du joint, les ingrédients en cours de mixage ou de cuisson risquent de s'écouler et d'endommager le Thermomix® TM5. Assurez-vous également que les couteaux soient correctement verrouillés sur le socle du bol.
- **Par un refroidissement insuffisant du Thermomix® TM5 :** assurez-vous que les aérations à l'arrière et sur le fond du Thermomix® TM5 soient toujours propres, sans projections de liquide ou résidus alimentaires, et ne soient pas couvertes. Dans le cas contraire, cela pourrait endommager le Thermomix® TM5. Ceci est particulièrement important lorsque les aérations de votre Thermomix® TM5 sont recouvertes de grilles de protection. N'oubliez pas de retirer ces grilles à chaque nettoyage.
- **Par une mauvaise utilisation :** N'utilisez le Thermomix® TM5 qu'avec du courant alternatif, sur une alimentation électrique aux normes en vigueur, installée en bonne et due forme par un électricien. La tension et la fréquence du secteur doivent correspondre à celles indiquées sur la plaque signalétique (sur le socle du Thermomix® TM5).
- **Par corrosion :** Pour éviter que l'humidité ne s'infiltre par les picots de contact du bol, veillez à bien essuyer ces derniers après le nettoyage du bol à la main ou au lave-vaisselle.

DONNÉES TECHNIQUES

Normes/ sécurité	
Moteur	Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W. Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 700 tours/min (vitesse mijotage 40 tours/min) Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Balance intégrée	Pesée de 5 à 100 g par tranche de 5 g, Pesée de 100 g à 3 kg par tranche de 10 g Pesée jusqu'à 6 kg maximum
Bloc moteur	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.
Alimentation secteur	Uniquement pour 220 … 240 V 50/60 Hz (TM5-1). Puissance totale absorbée 1 500 W. Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 mètre

Dimensions et poids Thermomix® TM5	**Sans Varoma**		**Varoma**	
	Hauteur	34,1 cm	Hauteur	13,1 cm
	Largeur	32,6 cm	Largeur	38,3 cm
	Profondeur	32,6 cm	Profondeur	27,5 cm
	Poids	7,95 kg	Poids	0,8 kg

INTRODUCTION

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM5 !

Pendant la dégustation culinaire, vous avez découvert et évalué avec vos cinq sens tous les bénéfices du Thermomix® TM5. Un conseiller Thermomix® TM5 expérimenté vous a aidé à découvrir toutes les fonctionnalités possibles pour une utilisation parfaite de l'appareil en fonction de vos besoins.

Vous avez désormais hâte d'utiliser le Thermomix® TM5 et de profiter pleinement d'une cuisine plus saine, plus naturelle, plus facile, plus rapide et plus créative. Cuisiner avec le Thermomix® TM5 vous permet de gagner du temps pour vous consacrer à d'autres activités.

Le manuel d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix® TM5. Nous vous conseillons de le lire attentivement. A chaque étape, vous verrez que notre priorité, lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins.

Nos recettes guidées pas à pas vous permettront de préparer de délicieux repas sans qu'il vous soit nécessaire de faire preuve de grandes connaissances culinaires.

Nous vous souhaitons à vous, à votre famille et à vos amis beaucoup de plaisir avec votre Thermomix® TM5 !

Vorwerk Thermomix®

VOTRE THERMOMIX® TM5

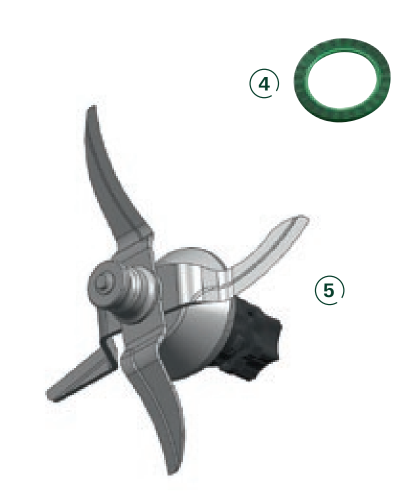
A l'ouverture du carton, vérifiez que vous avez tous les éléments du Thermomix® TM5 :

- Thermomix® TM5 avec le bol de mixage et le couvercle
- Panier cuisson
- Fouet
- Gobelet doseur
- Spatule
- Varoma
- Livre de recettes
- Manuel d'utilisation
- Thermomix® Clé recettes











1 Bloc moteur du Thermomix® TM5

2 Bol de mixage

3 Socle du bol

4 Joint des couteaux

5 Ensemble couteaux

9 Couvercle du bol

10 Fouet

11 Spatule avec disque de sécurité

12 Panier cuisson

13 Gobelet doseur

14 Thermomix® Clé recettes

15 Capteur de présence couvercle

16 Sélecteur

17 Poignée

Varoma

6 Couvercle du Varoma

7 Plateau vapeur

8 Varoma

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM5 !

Avant d'utiliser votre Thermomix® TM5 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère expérimenté(e). Prenez le temps de vous familiariser avec l'utilisation de votre Thermomix® TM5.





Avant la première utilisation

Assurez-vous que votre Thermomix® TM5 est posé sur une surface propre, ferme et plane pour éviter qu'il ne glisse. Il est recommandé de placer votre Thermomix® TM5 dans un endroit de votre cuisine où il restera en permanence afin que vous puissiez l'utiliser facilement. Retirer le film protecteur de l'écran tactile. Nettoyez soigneusement votre Thermomix® TM5 avant de vous en servir pour la première fois. Suivez les instructions fournies au chapitre Nettoyage (page 46).



Comment insérer correctement le bol de mixage

Insérez le bol de mixage en maintenant la poignée vers l'avant de l'appareil et placez-le sans forcer dans le logement ①.

Le bol est correctement installé si sa poignée est face à vous comme indiqué sur la photo ①, et s'il est correctement fixé sur le bloc moteur. Pour fermer le bol, insérez le couvercle dessus ②. Le couvercle se verrouillera automatiquement lorsque le sélecteur de vitesse sera activé.

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle du bol de mixage. N'ouvrez ce dernier que lorsque la vitesse est sur « 0 » et le mécanisme de verrouillage libéré.

Danger de blessure
- Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix® TM5.

Comment enlever les couteaux

Pour enlever les couteaux : tenez le bol de mixage à l'endroit d'une main et, de l'autre main, tournez le socle du bol de 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas ③, puis posez-le sur le plan de travail. Saisissez la partie supérieure des couteaux avec précaution et retirez-les avec leur joint d'étanchéité ④.



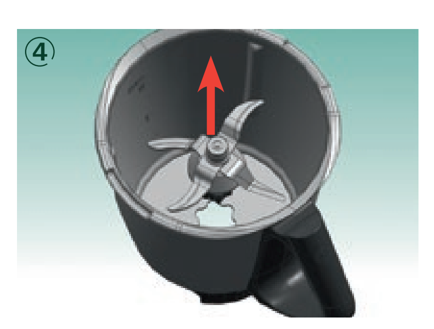
⚠ ATTENTION

Danger de blessure avec la lame très coupante des couteaux
Ne touchez pas la lame très coupante des couteaux. Lors de la mise en place ou du retrait de ces derniers, saisissez toujours les couteaux par leur partie supérieure.



IMPORTANT:

Veillez à ce que les couteaux ne chutent pas accidentellement lorsque vous les manipulez.

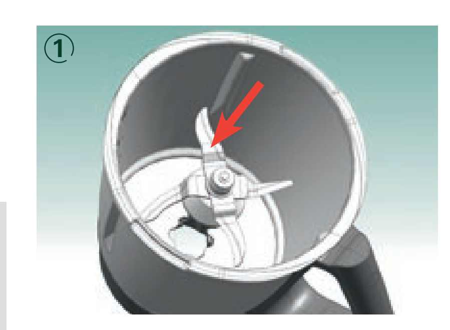


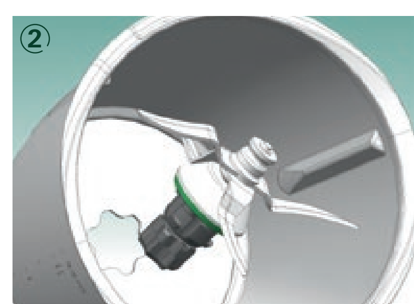
Comment insérer les couteaux

Pour remettre les couteaux, suivez le même processus dans le sens inverse. Mettre en place les couteaux à l'intérieur du bol ① en les insérant dans le trou au fond du bol ②.

REMARQUE

Risque de détérioration par un écoulement d'ingrédients
Assurez-vous de la présence du joint sur les couteaux. En l'absence de joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager le Thermomix®.







ACCESSOIRES

Avant que vous n'utilisiez votre Thermomix® pour la première fois, nous allons vous présenter plus en détails ses différents accessoires, qui sont le résultat d'une conception sophistiquée. Chaque élément a été conçu intelligemment et offre plusieurs fonctions.

Le bol de mixage

Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage ④. Le bol a une capacité maximum de 2,2 litres ⑤.

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds
- Placez une quantité maximale de 2,2 litres d'aliments et/ou de liquide dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.

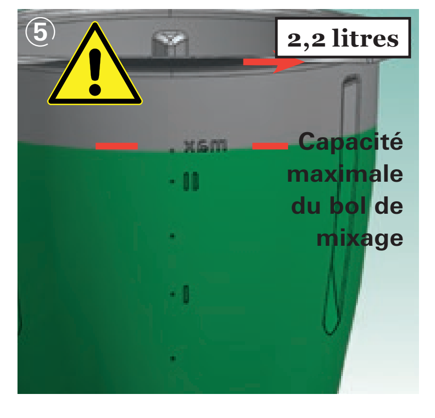
Le socle du bol

Le socle du bol ⑥ est utilisé pour fixer les couteaux au bol. Le bol complet du Thermomix® peut être posé sur n'importe quel support sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un dessous de plat.

IMPORTANT:

Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle sur le bol peut endommager le reste de votre appareil.







Couvercle du bol

Le couvercle du bol ① est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité, votre Thermomix® ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand le Thermomix® est verrouillé. Le couvercle du bol se verrouille automatiquement au moyen de deux bras de verrouillage et d'un capteur de présence situé sur le boîtier supérieur entre les bras de verrouillage. Veillez à toujours garder ce capteur propre. Vous remarquerez un court temps d'attente entre l'arrêt du moteur et la libération du mécanisme de verrouillage, ce pour éviter toute projection à l'ouverture du bol, notamment si le bol est rempli au maximum.



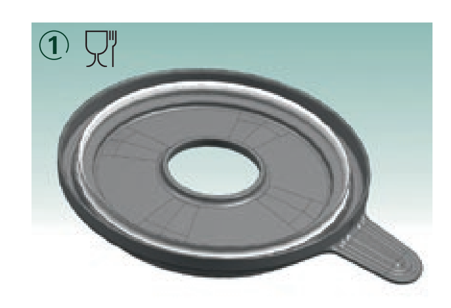
⚠ ATTENTION

Danger de blessure par une utilisation inappropriée

- Pour fermer le bol, utilisez exclusivement le couvercle livré avec le Thermomix®.
- Examinez régulièrement le joint pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Remplacez immédiatement le couvercle du bol en cas de dommage ou de fuite. Il n'est pas possible de détacher ou d'échanger le joint seul.

Danger de blessure

- Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix®.





Gobelet doseur



⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées par l'orifice du couvercle du bol. Placez correctement le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle et laissez-le en place, notamment lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage) à une vitesse de rotation moyenne (3-6) et élevée (7-10, Turbo).
- Ne couvrez pas le couvercle du bol d'un torchon ou de tout autre objet.

Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et empêcher les aliments qui chauffent de gicler hors du bol de mixage.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients. Outre le trait indiquant 100 ml, un gobelet doseur rempli à ras bord contient 140 ml, et 50 ml lorsqu'il est rempli jusqu'à l'encoche.

Placez toujours le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle ouverture vers le haut. ②.

Si vous souhaitez ajouter un peu de liquide, il n'est pas nécessaire de retirer le gobelet doseur. Il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle. Il s'écoulera peu à peu dans le bol de mixage.

Pour ajouter des ingrédients sans ouvrir le bol, retirez le gobelet doseur et ajoutez les ingrédients par l'orifice du couvercle.



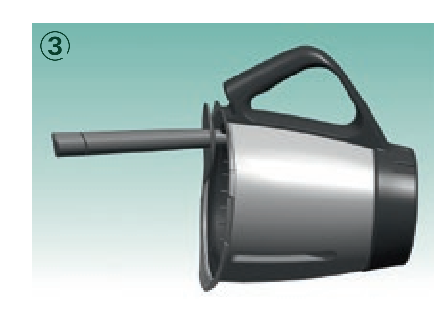
Panier cuisson

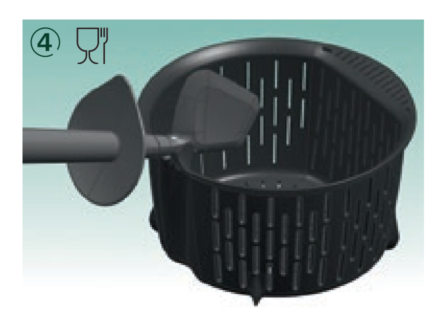
Le panier cuisson du Thermomix® est composé d'un plastique alimentaire de qualité supérieure. Il a plusieurs utilisations :

- Filtrer le jus des fruits ou des légumes. Découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix®, puis insérez le panier cuisson dans le bol. Utilisez la spatule pour tenir le panier cuisson, et filtrez la préparation obtenue. ③.
- Cuire. Certains ingrédients délicats, tels que poisson ou boulettes de viande, ne peuvent être cuits dans le bol. Placez-les alors dans le panier cuisson.

Il est très facile de retirer le panier cuisson. Pour cela, insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier ④ et soulevez le panier ⑤. La spatule peut être enlevée à n'importe quel moment.

- Le pied, au bas du panier ⑥ permet au liquide de s'écouler hors du panier.
- Pour certaines cuissons nécessitant évaporation (réductions de sauces par exemple), retirez le gobelet doseur et posez le panier cuisson à la place sur le couvercle du bol ⑦.







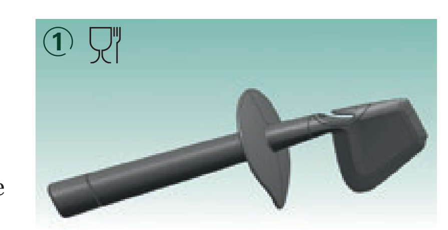




Spatule

La spatule ① est un exemple supplémentaire de la conception élaborée du Thermomix®.

- La spatule du Thermomix® est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le tranchage, le mixage ou la cuisson dans le bol de mixage ②. Insérez-la dans le bol par l'orifice du couvercle. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames. Vous pouvez ainsi l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.
- La spatule peut aussi être utilisée pour racler les parois du bol du bol. Le bout de la spatule est conçu de manière à s'insérer parfaitement entre les lames de couteaux et s'adapter parfaitement aux parois du bol.
- Le disque de sécurité de la spatule a été conçu de telle sorte que cette dernière ne puisse rouler ou tomber du plan de travail.
- L'une des utilisations de la spatule est de maintenir le panier cuisson pour filtrer les jus.
- Grâce à la spatule, retirer le panier cuisson ne nécessite plus aucun effort (voir page 19, photo ④).







Danger de blessure par utilisation d'accessoires non conçus pour l'appareil

- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité (livrée avec le Thermomix®) pour mélanger les aliments dans le bol de mixage.
- Verrouillez le couvercle du bol avant d'introduire la spatule dans l'orifice du couvercle.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, grandes cuillères, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher aux couteaux en rotation et de provoquer des blessures.

Fouet

- Le fouet ③ (placé ici sur les couteaux) ④ vous aidera à obtenir de meilleurs résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou que vous montez des blancs en neige. C'est l'ustensile parfait pour des préparations crémeuses.
- Lorsque vous faites bouillir du lait ou que vous préparez des crèmes ou des sauces, le fouet brasse continuellement les ingrédients pour les empêcher d'adhérer aux parois.

Il est très facile d'insérer et de retirer le fouet : fixez-le simplement sur les couteaux comme indiqué sur la photo ⑤ en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le fouet est maintenant bien fixé. La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément. Pour retirer le fouet, saisissez cette partie supérieure et retirez-la en effectuant des mouvements de rotation alternativement dans un sens et dans l'autre.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par une utilisation inappropriée

- Ne réglez la vitesse qu'après avoir inséré le fouet.
- N'utilisez pas une vitesse de rotation supérieure à 4 lorsque le fouet est inséré.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le fouet lorsque les couteaux fonctionnent avec le fouet.







Varoma

Le Varoma ① est composé de trois éléments ②:
- Le Varoma (bas)
- Le plateau vapeur (milieu)
- Le couvercle du Varoma (haut)

Tous les éléments sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité.



REMARQUE

- Toujours ranger le Varoma fermé par son couvercle ①.
- Utilisez le Varoma seulement avec le Thermomix® (ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes, au four ou avec d'autres appareils).





Comment assembler votre Varoma

Vous pouvez utiliser votre Varoma dans l'une ou l'autre des combinaisons suivantes :

Combinaison 1 :
Le Varoma avec le plateau vapeur et le couvercle du Varoma ②.
Cette combinaison permet de cuisiner différents ingrédients, tels que des légumes avec poisson ou viande, ou un même aliment en quantité importante, tels que des quenelles.



Combinaison 2 :
Le Varoma avec le couvercle du Varoma ③.
Cette combinaison permet de cuisiner en quantité importante un même aliment, tels que légumes, pommes de terre, pièces de viande ou saucisses.

⚠ATTENTION

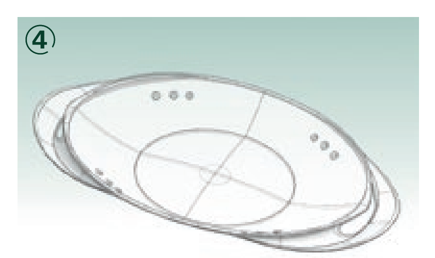
Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante
N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.

IMPORTANT :

Si le couvercle est mal positionné, la vapeur va s'échapper, empêchant les aliments de cuire correctement.

La meilleure façon d'utiliser le Varoma

Le Varoma est un accessoire conçu pour le Thermomix® et ne peut être utilisé qu'avec le Thermomix®. Avant de commencer à cuisiner à la vapeur grâce au Varoma, il faut installer votre Thermomix® correctement :



Etape 1 : Préparation du Thermomix®
Mettez le bol de mixage en position. Remplissez le bol de votre Thermomix® avec au moins 0,5 litre d'eau (500 g) pour 30 minutes de cuisson à la vapeur. Si vous souhaitez cuire à la vapeur avec le panier cuisson, insérez ce dernier et remplissez-le avec des ingrédients tels que pommes de terre ou riz. Fermez le bol avec le couvercle et verrouillez-le.



Pour une recette plus savoureuse, vous pouvez remplacer l'eau par un mélange eau-vin ou ajouter un cube de bouillon de légumes par exemple.

Etape 2 : Remplir le Varoma
Posez le couvercle à l'envers sur votre plan de travail ④ et placez le Varoma dessus. Il s'insère parfaitement dans la rainure préformée ⑤. Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments. Assurez-vous qu'une partie des trous reste découverts pour que la vapeur se répartisse de façon homogène. Lorsque vous remplissez le Varoma, mettez les aliments qui demandent une cuisson plus longue en-dessous et ceux qui demandent une cuisson plus rapide sur le dessus. Le couvercle placé sous le Varoma empêchera l'eau provenant des ingrédients rincés de s'écouler sur votre plan de travail.

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante
- Vérifiez que l'orifice du couvercle du bol, ainsi qu'une partie des trous du Varoma et du plateau vapeur ne soient pas obstrués.
- Positionnez correctement le Varoma sur le bol de mixage et sur le Thermomix®.

Pour utiliser le plateau vapeur, posez-le sur le Varoma. Assurez-vous que le plateau vapeur soit correctement positionné. Déposez-y ensuite les aliments ①. Placez convenablement le Varoma sur le couvercle du bol verrouillé sans le gobelet doseur de façon à ce qu'il soit bien calé ②.

Placez le couvercle du Varoma sur l'ensemble. Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe.

IMPORTANT :

Ne laissez jamais le gobelet doseur sur ou à l'intérieur du couvercle du bol lorsque vous utilisez le Varoma.
Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés. Dans le cas contraire, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du Varoma, ce qui ralentira le processus de cuisson.

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

- Prenez garde aux émissions de vapeur brûlante sur les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours d'utilisation.
- Éloignez les enfants du Thermomix® quand vous utilisez le Varoma et avertissez-les du danger que représentent la vapeur et l'eau de condensation brûlante.

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- Utilisez uniquement les vitesses lentes (–6) lorsque vous sélectionnez des températures supérieures à 60 °C. Des vitesses de rotation plus rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.

Étape 3 : Cuisiner à la vapeur avec le Varoma ③
Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température Varoma en utilisant le panneau de commande et le sélecteur de vitesse. La cuisson à la vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur sur une vitesse lente (–6). La minuterie commence à décompter. L'eau ou le liquide à base d'eau contenu dans le bol est porté à ébullition et crée de la vapeur qui sort par l'orifice du couvercle du Thermomix® et pénètre dans le Varoma. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude.
La température maximum du Varoma est de 120 °C, en fonction des aliments que vous utilisez, comme l'huile par exemple.



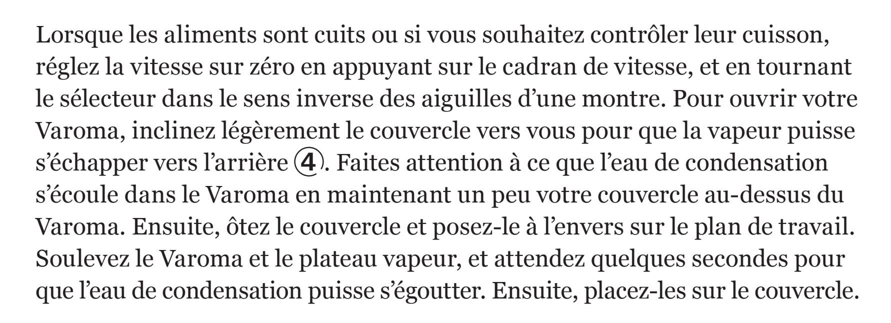




⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

- Saisissez le Varoma par ses poignées latérales uniquement.
- Tenez le couvercle du Varoma de manière à éviter le contact. Quand vous ôterez le couvercle du Varoma, inclinez-le légèrement vers vous pour que la vapeur s'échappe de l'autre côté, et éviter ainsi tout contact avec les vapeurs brûlantes.
- En retirant le Varoma, prenez garde au dégagement de vapeur par l'orifice du couvercle du bol.



Lorsque les aliments sont cuits ou si vous souhaitez contrôler leur cuisson, réglez la vitesse sur zéro en appuyant sur le cadran de vitesse, et en tournant le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour ouvrir votre Varoma, inclinez légèrement le couvercle vers vous pour que la vapeur puisse s'échapper vers l'arrière ④. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le Varoma en maintenant un peu votre couvercle au-dessus du Varoma. Ensuite, ôtez le couvercle et posez-le à l'envers sur le plan de travail. Soulevez le Varoma et le plateau vapeur, et attendez quelques secondes pour que l'eau de condensation puisse s'égoutter. Ensuite, placez-les sur le couvercle.



Règles pratiques pour l'utilisation de votre Varoma



Les explications ci-dessous montrent clairement à quel point l'utilisation du Varoma est simple. Veillez à bien respecter les consignes de base suivantes :
- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil.

IMPORTANT :
Pour 30 minutes de cuisson vapeur, 0,5 litre (500 g) d'eau est nécessaire. Ajouter 250 g de liquide par tranches de 15 minutes de cuisson supplémentaires.

- Le Varoma et le plateau vapeur sont tous deux percés à intervalles réguliers de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur.
- Les aliments doivent être placés de façon à ce que le maximum de trous soit dégagé. À cet effet, il suffit en général de disposer les aliments « au hasard ».
- Vous pouvez cuisiner en même temps des aliments de consistance différente. Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en-dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus. Exemple : les légumes dans le Varoma et le poisson sur le plateau vapeur.
- Les légumes seront cuits uniformément si vous les coupez en morceaux de grosseur égale. Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs : ils sont variables en fonction de la qualité des ingrédients, de leur densité, de leur grosseur et de vos goûts personnels.
- Graissez le Varoma et le plateau vapeur pour que les aliments tels que viande, poisson ou pâtes ne collent pas.
- N'épaississez pas vos sauces et potages avant la fin de la cuisson vapeur. En effet, les épaississants absorbent l'eau, empêchant ainsi la formation de vapeur dans le bol de mixage, ce qui aurait pour effet de ralentir la cuisson.
- Vous pouvez également retourner le couvercle du Varoma et l'insérer sous le Varoma, il empêchera ainsi l'eau provenant du Varoma et du plateau vapeur (1). de s'écouler sur votre plan de travail. Le couvercle peut également être utilisé pour servir les aliments cuisinés dans le Varoma.

TRAVAILLER AVEC LE THERMOMIX®

Mise en route du Thermomix®

Sortez le câble de son logement et branchez votre appareil sur le secteur. La longueur total du câble est de 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® pour éviter qu'il ne s'entortille ! Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez-vous qu'aucune tension ne soit exercée sur le câble. Ne posez pas le Thermomix® sur son câble : il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait une pesée erronée. Maintenant, le Thermomix® est prêt à fonctionner.

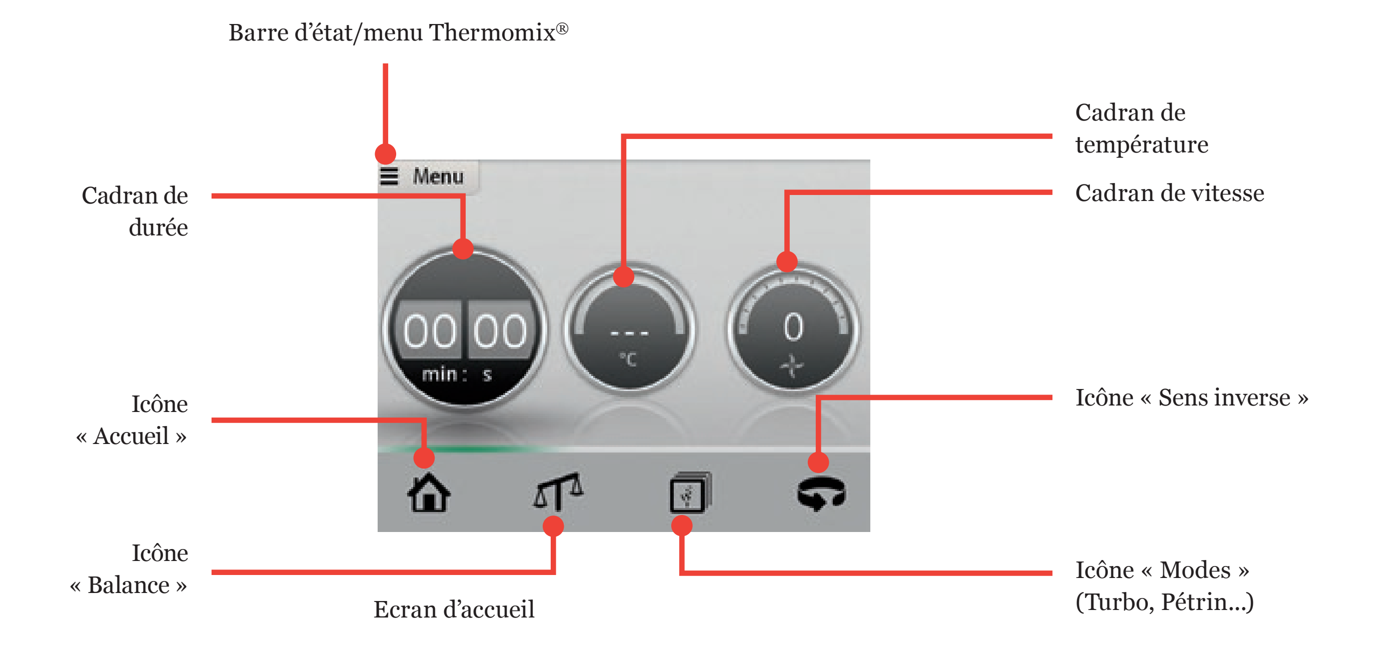
Activez l'appareil en appuyant sur le sélecteur. L'écran d'accueil s'allume.

Appuyez sur l'icône « Accueil » pour retourner à l'écran d'accueil dans les différentes options de menu. Sur l'écran d'accueil, vous pouvez réinitialiser les cadrans en maintenant l'icône « Accueil » appuyée. Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix® de façon permanente et l'utiliser à volonté.

REMARQUE :

Le Thermomix® peut bouger
Placez votre Thermomix® sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il ne glisse. Posez le Thermomix® à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute du meuble de cuisine.

Risque de dommage du fait d'émission de vapeur brûlante
Prévoyez un dégagement suffisant au-dessus et autour du Thermomix® et du Varoma (placards suspendus, étagères) afin d'éviter tout dommage provoqué par les émissions de vapeur.



Arrêt du Thermomix®

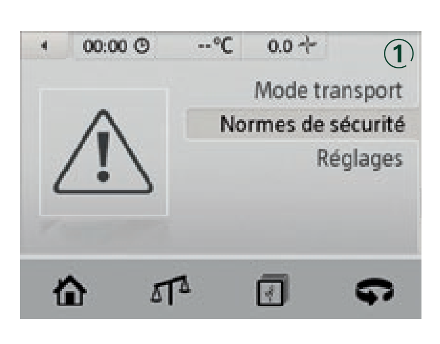
Pour arrêter votre Thermomix®, appuyez sur le sélecteur et maintenez la pression jusqu'à l'apparition d'un message indiquant que le Thermomix® est éteint. Vous pouvez alors relâcher la pression.

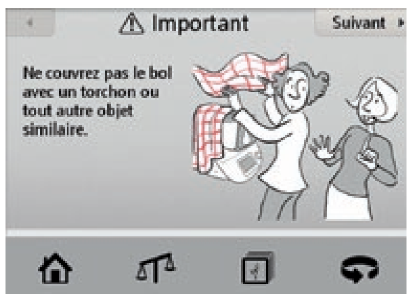
⚠ ATTENTION

Bien que le Thermomix® soit équipé de dispositifs de sécurité, il s'agit d'un appareil qui chauffe jusqu'à 120 °C et mixe avec des couteaux fonctionnant à une vitesse de rotation pouvant aller jusqu'à 10 700 tours/minute. Comme avec casseroles et poêles, certaines réactions physico-chimiques peuvent survenir au cours du processus de préparation (comme le lait qui déborde).

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par l'utilisation d'accessoires à bords tranchants
L'écran du Thermomix® est en verre et peut se briser s'il n'est pas utilisé de manière adéquate. Nous vous conseillons donc de ne pas laisser votre Thermomix® sans surveillance lors de son utilisation.





Pour votre sécurité

Veuillez lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention lors de la première utilisation de votre Thermomix®. Si vous voulez vérifier les points importants, il vous suffit de sélectionner Consignes de sécurité dans le menu du Thermomix® ①.

Peser des ingrédients avec le Thermomix®

Appuyez sur l'icône « Balance » pour activer la fonction de balance ② intégrée au Thermomix®, qui va vous permettre de peser tous vos ingrédients directement dans le bol de mixage et le Varoma. Procédez de la manière suivante :

Étape 1 : insérez le bol de mixage.
Étape 2 : appuyez sur l'icône « Balance ».
Étape 3 : mettez le premier ingrédient (3 kg max) et vérifiez la quantité sur l'affichage.
Étape 4 : si vous voulez ajouter des d'ingrédients, appuyez de nouveau sur l'icône « Balance » et ajoutez l'ingrédient suivant ③.

Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6 kg). La marge d'erreur pour 3 kg peut être de +/–30 g.

IMPORTANT :

Lorsque vous effectuez une pesée, ne touchez pas le Thermomix® et ne placez aucun objet contre l'appareil. Assurez-vous également qu'aucun objet ne se trouve sous le Thermomix®. Vérifiez également que le cordon d'alimentation soit sorti intégralement.





Autres informations importantes concernant la pesée

Votre balance fonctionne de 5 g à 6 kg par tranches de 2 fois 3 kg. Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients avec la fonction tare, ne le faites pas trop rapidement car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher le poids.

Si vous retirez un ingrédient du bol, l'écran affichera une valeur négative correspondant au poids de l'ingrédient enlevé.

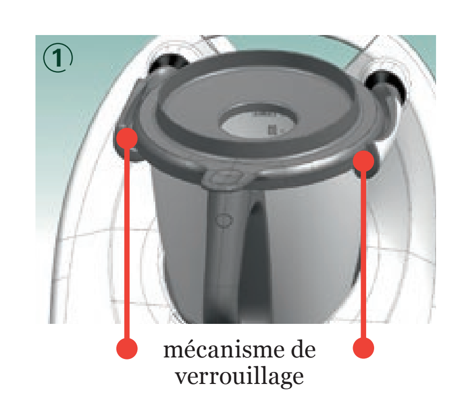
Quand vous utilisez la fonction tare pour ajouter des ingrédients, ne pesez pas plus de 3 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité, un message indiquant une surcharge s'affichera.

Appuyez toujours sur l'icône « Balance » avant de peser un ingrédient ou d'utiliser la fonction « Tare ». Cela accroîtra la précision de la balance. Ne déplacez pas le Thermomix® durant la pesée.

Lorsque la fonction « Tare » n'est pas utilisée pendant plus de 15 minutes, le Thermomix® s'éteint automatiquement. Si vous appuyez de nouveau sur « Tare » avant l'expiration des 15 minutes, cette durée sera réactivée.

Vous pouvez utiliser la fonction balance pendant que le moteur tourne, et ce jusqu'à la vitesse 4.

Utiliser le Thermomix® à partir de l'écran d'accueil



Étape 1 : Régler la minuterie
Appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur pour définir un temps pouvant aller jusqu'à 99 minutes.
Sélectionnez une durée de 0 à 1 minute, par tranche de 1 seconde,
de 1 à 5 minutes, par tranche de 10 secondes
de 5 à 20 minutes, par tranche de 30 secondes
de 20 à 99 minutes, par tranche de 60 secondes
Étape 2 : Régler la température
Appuyez sur le cadran de température et tournez le sélecteur afin de régler la température souhaitée pour réchauffer ou cuire les ingrédients dans le bol de mixage. Si la préparation ne doit pas être réchauffée ou cuite, passez cette étape. Veuillez noter que la fonction de « Chauffe » du Thermomix® ne sera active qu'une fois la durée de cuisson sélectionnée.
Étape 3 : Démarrer le Thermomix®
Appuyez sur le cadran de vitesse et tournez le sélecteur pour choisir la vitesse. Une fois la vitesse définie, le mécanisme de verrouillage ① fermera le couvercle hermétiquement et le temps programmé commencera le décompte par tranche de 1 seconde. Dans le cas d'un mixage à froid (sans fonction « Chauffe »), le mixage stoppera une fois que la durée sélectionnée arrive à son terme. Un signal sonore indique la fin du processus. Vous pouvez alors retirer le couvercle du bol. En fonction de la vitesse de mixage programmée, et afin d'éviter toute projection de liquide, le système de verrouillage du couvercle peut prendre quelques secondes avant de se débloquer. Le Thermomix® se comporte différemment en mode « Chauffe » (cuisson ou mijotage). Une fois le temps programmé écoulé, les couteaux continuent de tourner lentement pendant 8 secondes pour éviter que les ingrédients n'adhèrent au fond du bol. Au bout de ces 8 secondes, le moteur s'arrête et une alerte sonore indique que le programme est terminé. Il n'est cependant pas obligatoire d'attendre 8 secondes : vous pouvez arrêter manuellement le Thermomix® avant la fin de ce temps. Vous pouvez alors retirer le couvercle.

IMPORTANT :
Vous ne pouvez utiliser les fonctions de chauffage et de cuisson qu'après avoir sélectionné un temps de cuisson.

⚠ ATTENTION
Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement monté sur les couteaux avant chaque utilisation de votre Thermomix®. Votre Thermomix® peut être endommagé s'il est utilisé sans l'ensemble couteaux, son joint d'étanchéité ou sans le socle du bol.

⚠ ATTENTION
Ne touchez jamais le mécanisme de verrouillage ou le couvercle lors du verrouillage ou du déverrouillage de ce dernier.

Réglage de la minuterie

La durée programmée peut être modifiée à n'importe quel moment de la préparation. Appuyez sur le cadran « Durée » (s'il n'est pas en surbrillance) et tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée, ou dans le sens contraire pour le diminuer. Si le mixage est stoppé avant la fin de la durée programmée, pour ajouter un ingrédient par exemple, la minuterie se mettra en pause. Le compte à rebours reprendra dès qu'une nouvelle vitesse aura été sélectionnée. Si vous désirez arrêter le mixage avant la fin de la durée programmée, appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le temps soit réglé sur 00:00.

Si aucune durée n'a été programmée et que le cadran de vitesse est activé, le Thermomix® s'arrêtera automatiquement après une durée maximum de 90 minutes. Une fois ce temps écoulé, une sonnerie retentira.

⚠ ATTENTION
Retirez le bol de mixage avec soin pour éviter tout débordement, notamment lorsque les aliments contenus dans le bol de mixage sont très chauds.

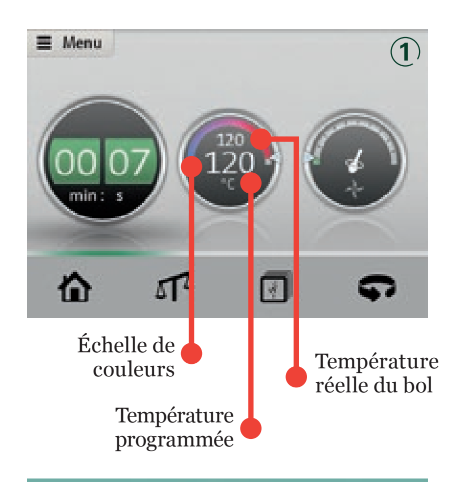
IMPORTANT :
Nettoyez la surface du Thermomix® immédiatement en cas de débordement d'aliments.

Cadran de température

Vous pouvez régler la température de 37 °C à 120 °C. La température sélectionnée s'affichera en chiffres de grande taille au centre du cadran « Température ». La température du bol sera indiquée sur le bord supérieur du cadran de température, sur une échelle de couleurs allant du bleu au rouge. La température réelle du bol de mixage s'affichera également en plus petits chiffres, entre la température souhaitée et l'échelle de couleurs ①.

Les températures programmées et réelles affichées ne sont que des valeurs approximatives.
Vous devez toujours vous assurer que la valeur de la température programmée est réglée sur « --- » si vous ne voulez pas réchauffer ou cuire les aliments ! Vous pouvez également désactiver le mode cuisson en appuyant sur le sélecteur de température et en tournant la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « --- ». Ceci permettra d'éviter toute cuisson non désirée des ingrédients dans le bol de mixage si une durée a été programmée. La fonction de chauffe ne sera activée que si une durée est programmée sur le cadran de durée.

Le Thermomix® utilise également des LED intégrées en façade pour indiquer s'il s'agit de la préparation d'un plat froid (lumière clignotante verte) ou chauds (lumière clignotante rouge dès que la température du bol atteint 55 °C – 60 °C) ②.





Cuisson douce aux vitesses 2 et 3

Les vitesses 2 et 3 sont programmées pour des cuissons douces. Lors de l'utilisation de ces vitesses, la température monte plus lentement qu'avec les autres vitesses. Ceci permet une cuisson progressive de certains ingrédients sensibles (sabayon, par exemple).

Démarrage progressif (Température > 60 °C)
Si le mode Turbo est activé ou si le moteur est en marche alors que la température du bol de mixage atteint 60 °C ou plus, le système électronique empêche la projection d'aliments en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si les aliments ont été préalablement chauffés dans le Thermomix®. De cette manière, le capteur de température peut mesurer correctement la température réelle et déclencher en conséquence le démarrage progressif. Si vous souhaitez utiliser le Thermomix® pour transformer une préparation qui n'a pas été chauffée dans l'appareil (par exemple une sauce à base de jus de viande), augmentez la vitesse doucement et graduellement.

Température Varoma

Quand la température Varoma est sélectionnée, et en fonction des aliments utilisés (l'huile, par exemple), la température peut atteindre 120 °C. Veuillez noter que le cadran de température indique « Varoma » dès que 100 °C, température nécessaire pour toute cuisson vapeur, est atteinte. L'échelle de couleurs continue à indiquer la température réelle du bol (100 °C-120 °C). Pendant une cuisson de 15 min à température Varoma, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent. Pour rissoler, nous recommandons un réglage de la température à 120 °C. Notez que cette température ne peut être atteinte qu'une fois que l'essentiel de l'eau contenue dans les ingrédients s'est évaporé.

IMPORTANT :
Ne chauffez jamais le bol de mixage lorsqu'il est vide.



Cadran de vitesse

Appuyez sur le Cadran de vitesse et tournez le sélecteur pour mettre votre Thermomix® en marche. Les vitesses disponibles sont les suivantes :

Désignation	Niveau de vitesse	Tours/min.
Vitesse mijotage		40
Brassage	1–3	100–500
Mixer/réaliser des purées	4–10	1100–10200
Bouton Turbo	Turbo	10700

Vitesse mijotage/

La vitesse mijotage ④ peut être réglée à l'aide du Cadran de vitesse et du sélecteur. À cette vitesse, la préparation est remuée doucement, toujours dans le même sens, comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si cette vitesse est sélectionnée, la préparation n'est pas hachée, les aliments restent en gros morceaux.

Brassage

Utilisez les vitesses basses de 1 à 3 pour un léger brassage des aliments.
Ce faible niveau de vitesse convient parfaitement pour réaliser de délicieux ragoûts.

Mixer – Réaliser des purées

Utilisez les niveaux de vitesse de 4 à 10 pour hacher grossièrement, finement et très finement, pour mixer et réaliser des purées. Veillez à toujours amener progressivement la vitesse à la valeur désirée, avec le gobelet doseur inséré dans le couvercle du bol, pour éviter que la préparation ne gicle hors du bol.

⚠ ATTENTION :

Ne passez pas les doigts à travers l'orifice du couvercle du bol lorsque le Thermomix® est en marche.







Mode Turbo

Utilisez le mode Turbo pour faire fonctionner le Thermomix® à sa vitesse maximale.
Pour activer le mode Turbo, appuyez sur l'icône mode ① puis sélectionnez Turbo ②. Sur l'écran Turbo ③ sélectionnez le temps de mixage désiré : 0,5, 1 ou 2 secondes en effleurant l'écran, puis lancez le mixage en tournant le sélecteur principal. Si vous souhaitez par exemple hacher grossièrement de grandes quantités d'aliments, activez la fonction Turbo 3 à 4 fois pendant 0,5 seconde (répétez l'opération si nécessaire). Vos ingrédients seront ainsi hachés uniformément. Le mode Turbo peut être activé aussi quand le moteur tourne. Le mode Turbo démarre une fois que le sélecteur est tourné. Il est automatiquement désactivé lorsque la température du bol excède 60 °C ou que le mode pétrin est activé.

⚠ ATTENTION

Danger brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante
N'activez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix®. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.

- Retirez le bol de mixage avec soin pour éviter tout débordement, notamment lorsque les aliments contenus dans le bol de mixage sont très chauds.

IMPORTANT :

Pour mixer les aliments à une température supérieure à 60 °C (lors de la préparation d'une sauce de jus de viande chaude, par exemple), vous pouvez augmenter la vitesse en tournant le sélecteur. Nous vous recommandons fortement de le faire lentement et progressivement.

Sens de rotation des couteaux

Appuyez sur pour inverser le sens de rotation des couteaux et passer de la fonction sens normal (sens des aiguilles d'une montre) à la fonction sens inverse (sens inverse des aiguilles d'une montre) ④. Vous pouvez changer le sens de rotation des couteaux à n'importe quelle vitesse, sauf en mode Turbo. Lorsque la fonction sens inverse est activée, le symbole suivant ( ) s'affiche sur le cadran de vitesse. Pour supprimer cette fonction, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur , ou d'attendre la fin du temps sélectionné. Le sens normal de rotation des couteaux est alors automatiquement restauré. La fonction sens inverse est destinée à remuer doucement une préparation délicate qui ne doit pas être tranchée.







Mode pétrin

Utilisez le mode pétrin ⑤ pour réaliser des pâtes épaisses contenant de la levure ou pour faire du pain. Pour activer le mode pétrin, pressez l'icône « Modes » ⑤ et sélectionnez l'icône « Pétrin » ⑥. Un message confirmant votre sélection apparaîtra en haut de l'écran. Un épi de blé s'affiche à présent sur le cadran de vitesse indiquant que le mode pétrin a été sélectionné.
Vous pouvez activer le mode pétrin en appuyant sur le cadran de vitesse et en tournant le sélecteur, en programmant ou non la durée.
Le fonctionnement alterné des couteaux de mixage pour pétrir la pâte garantit un pétrissage régulier.
Pour désactiver le mode pétrin, appuyez à nouveau sur l'icône « Modes ». Un message confirmant votre sélection apparaîtra en haut de l'écran.
Le mode pétrin ne fonctionne que si la température du bol est inférieure à 60 °C Si la température est plus élevée, le mode pétrin ne peut pas être activé et un message d'erreur s'affiche. Lorsque le mode pétrin est activé, les fonctions « Chauffe » et « Sens inverse », ainsi que le mode Turbo sont désactivés.

IMPORTANT :

Le Thermomix® peut bouger
Placez votre Thermomix® sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il glisse. Posez le Thermomix® à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute.
Lors du pétrissage d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire. Dans certaines circonstances, ceci risque de provoquer un déplacement du Thermomix®. Par conséquent, ne laissez pas votre appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

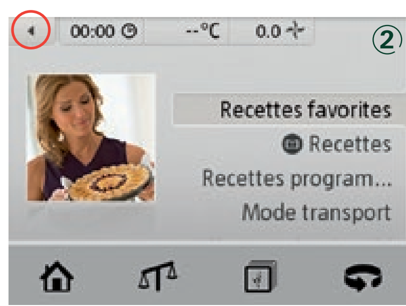
Menu Thermomix®

En appuyant sur « Menu », une liste d'autres fonctions Thermomix® utiles ① s'affichera.



Recettes favorites

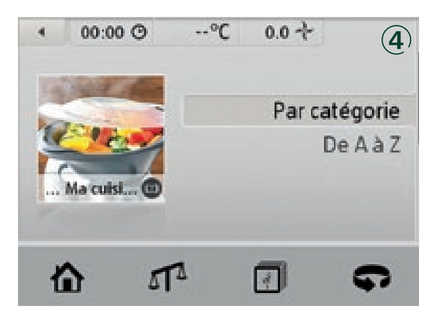
Choisir « Recettes favorites » est le moyen le plus rapide d'accéder aux recettes que vous avez marquées dans vos favoris.
Important : utilisez la flèche dans le coin supérieur gauche de l'écran pour revenir au menu Thermomix® étape par étape ②.
Si un texte dépasse l'espace de ligne disponible, ceci est indiqué par trois petits points à la fin de la ligne. Les caractères masqués apparaîtront en faisant défiler le texte.



Recettes

Sélectionner « Recettes » pour lancer une recherche parmi toutes les recettes ③.
Vous disposez de quatre méthodes pour rechercher une recette désirée : par catégorie ④, par ordre alphabétique, ou au moyen de la liste des recettes favorites ou des dernières recettes préparées.





Par catégorie

Si vous effectuez une recherche par catégorie, le Thermomix® vous suggérera différentes catégories, comme les entrées ou les plats principaux à base de viande. Au sein de chaque catégorie, les recettes sont classées par ordre alphabétique ⑤.



Par ordre alphabétique

Vous pouvez rechercher le nom de la recette dans la liste alphabétique. Faites défiler la liste en balayant verticalement l'écran ou en utilisant la barre de défilement sur le côté droit de l'écran. Utilisez l'onglet avec la flèche pointée vers le haut pour entrer une première lettre ⑥.



Dernières recettes préparées

Vous avez cuisiné un plat savoureux dernièrement et vous voulez le refaire ? Les dernières recettes préparées s'affichent ici ⑦.
Devant chaque entrée de menu, vous trouverez un symbole indiquant l'état des recettes lors de la dernière utilisation : une pause ❚❚ indique que la recette a été quittée en cours de préparation ; l'icône que la recette a été terminée. Une icône transparente de la clé recettes indique que cette dernière, contenant la recette désirée, n'est pas fixée au Thermomix®.

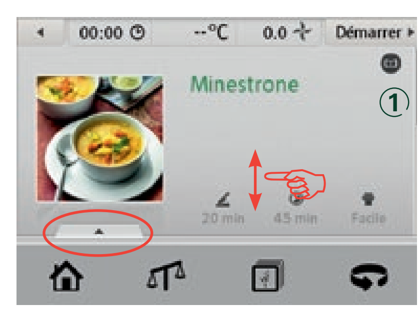


Réaliser une recette à partir d'une clé recettes de Thermomix® en utilisant la fonction « cuisine guidée »

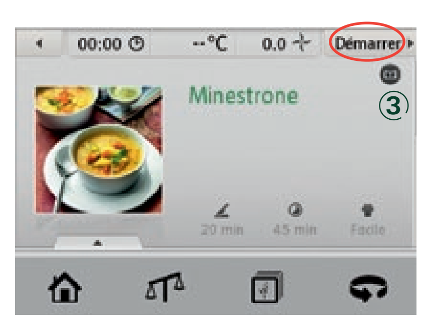
Sur l'écran d'accueil, appuyez sur « Menu » et sélectionnez une recette dans le menu « recettes favorites » ou dans le menu « Recettes » et ses sous-menus. Une fois la recette sélectionnée, celle-ci s'affichera en mode plein écran, ce qui vous permettra de la faire défiler de haut en bas et de lire la recette toute entière avec la liste d'ingrédients ①. Un onglet se trouve en bas de l'écran. Un menu supplémentaire contenant des informations plus détaillées sur la recette s'affichera lors que vous sélectionnez ② :

Valeur nutritive
Vérifier la valeur nutritive de la recette.
Conseils
Conseils pour la recette.
Variantes
Idées pour personnaliser la recette.
Suggestions de boissons
Des boissons seront conseillées pour accompagner chaque plat.
Vue
Pour certains plats, différentes vues peuvent être sélectionnées.

Si vous désirez vraiment réaliser la recette, vous pouvez passer du mode lecture à l'affichage plein écran, ou appuyer sur « Démarrer » dans le coin supérieur droit de l'écran et suivre les instructions s'affichant à l'écran ③.







Etapes parallèles

Certaines recettes contiennent des étapes parallèles à des opérations de cuisson, ce afin de raccourcir le temps total de la recette. Dans ce cas, la mention « suivant » est remplacé par l'icône « Etape parallèle » en haut à droite de l'écran ④. Appuyez dessus après le démarrage du moteur.



Connecter une clé recettes de Thermomix®

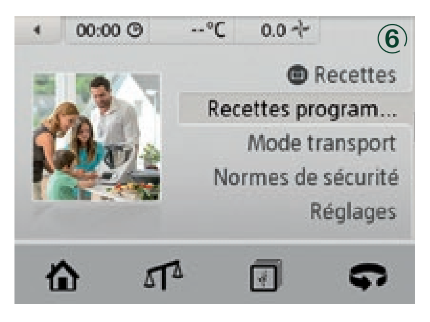
Pour connecter une clé recettes à votre Thermomix®, fixez-la au connecteur (port) se trouvant sur le côté gauche du Thermomix®. Elle se fixera automatiquement dès qu'elle sera suffisamment proche de l'aimant ⑤.
L'écran indique quelle clé recettes de Thermomix® est connectée.
Une icône clé recettes Thermomix® apparaît devant le nom « Recettes » dans le menu principal. Les recettes sur la clé recettes sont alors disponibles à partir du sous-menu « Recettes » ou « Recettes préférées ».

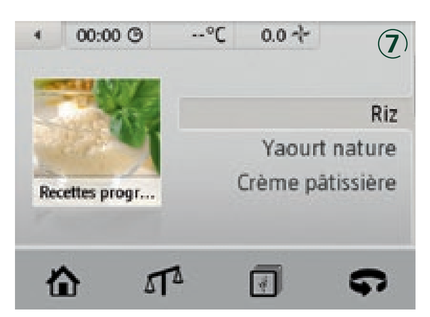


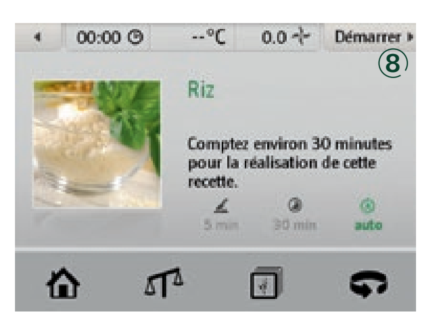
Recettes programmées

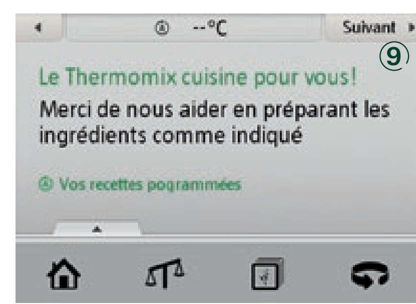
Vous trouverez ici des recettes pré-programmées. Le programme vous guide étape par étape dans le déroulement de la recette.

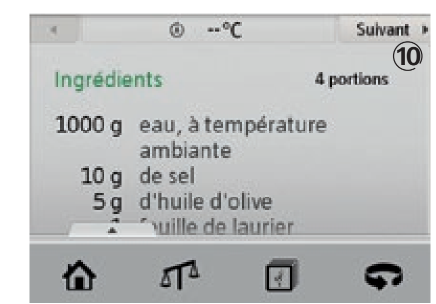
Sélectionnez l'option « recettes programmées » ⑥. Choisissez la recette désirée ⑦. Le Thermomix® vous indiquera le temps de préparation nécessaire et le temps de cuisson ⑧. La recette démarrera lorsque vous appuierez sur « Démarrer » ⑨. Préparez les ingrédients en fonction de la liste affichée ⑩. Une fois que vous aurez réuni tous les ingrédients, vous pourrez lancer la recette. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Une fois l'étape en cours terminée, appuyez sur « suivant » ⑪. La photo ⑫ indique l'état d'avancement de la recette programmée. Veuillez noter que le temps indiqué est purement indicatif, car tout dépend de la qualité des ingrédients et de l'environnement dans lequel vous cuisinez.
Lorsque « Terminer » s'affiche dans le coin supérieur droit, le plat est prêt et peut être servi ⑬. Une fois la recette terminée, l'écran d'accueil s'affiche en indiquant la température du bol de mixage. Pour votre sécurité, l'écran affichera alors la température approximative du bol de mixage ⑭.





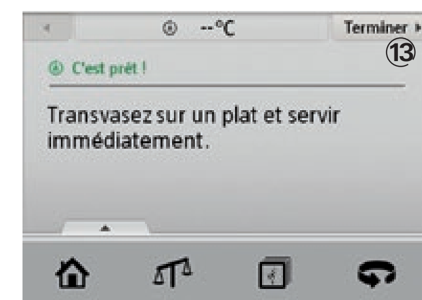








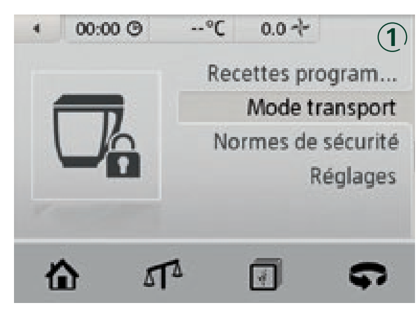






Mode transport

Si vous devez transporter votre Thermomix®, placez l'ensemble du bol et son couvercle sur sa base, puis, dans le menu, sélectionnez « mode transport » ①. Un message vous indiquera que le bol est verrouillé. Vous pourrez alors soit annuler le verrouillage en appuyant sur « Annuler » en haut à droite de l'écran, ou éteindre le Thermomix® en pressant le sélecteur. ②.
Ne jamais transporter ni soulever le Thermomix® par les bras de verrouillage. Ne jamais pousser, tirer ou appuyer sur les bras de verrouillage.
Ceci pourrait entraîner des dommages qui rendraient le Thermomix® inutilisable.





Réglages

En sélectionnant « Réglages », vous trouverez une liste de fonctions permettant de personnaliser votre Thermomix® ③. Ces fonctions sont :
• Gestion des recettes
• Sélection de la langue
• Informations sur le Thermomix®
• Couleur du fond d'écran
• Rétablir les paramètres usine
• Verrouiller votre appareil ①



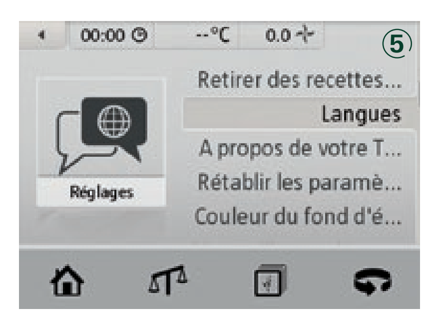
Gestion des recettes favorites

Dans cette rubrique, vous pourrez supprimer des recettes de votre liste de favoris. ④.



Langues

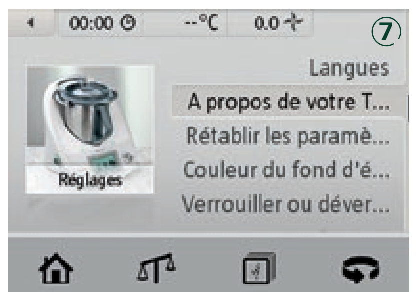
Programmez votre langue d'affichage préférée ici ⑤.
Dès que vous aurez fait votre sélection, toutes les informations s'afficheront à l'écran dans la langue de votre choix ⑥.





À propos du Thermomix®

Vous trouverez des informations relatives au numéro de série de votre Thermomix® et à la version actuelle du logiciel sous l'option « A propos du Thermomix® » ⑦ ⑧.





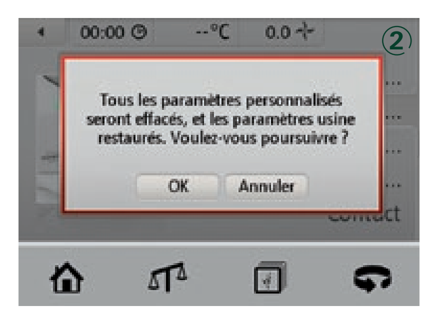
Réinitialiser aux réglages usine

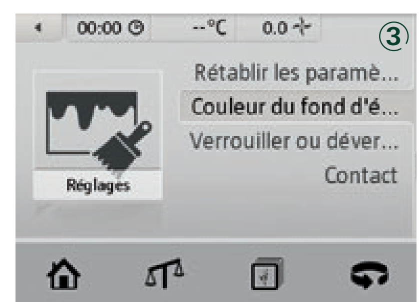
Utiliser la fonction « Rétablir les paramètres usine » pour revenir aux réglages d'origine du fabricant de Thermomix® ①.
Veuillez noter que vos réglages personnels seront effacés ②.

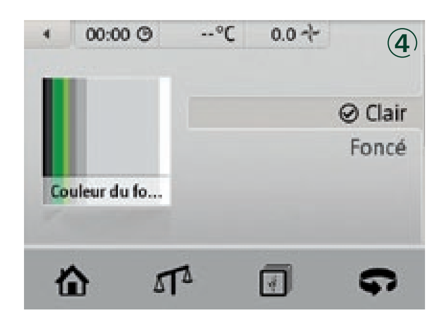
Changer le fond d'écran

Choisir entre un texte clair sur fond sombre et un texte noir sur fond clair ③ ④.





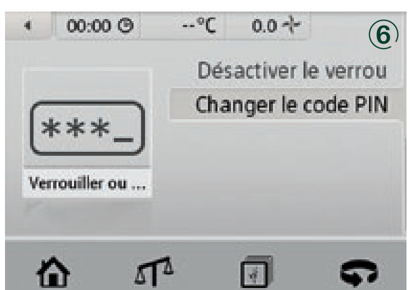




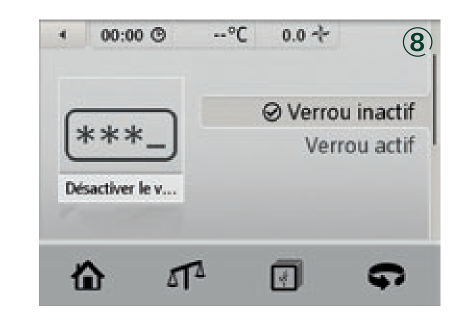
Verrouiller votre Thermomix®

Verrouillez le Thermomix® pour empêcher son utilisation par des enfants ou des utilisateurs non autorisés. Sélectionnez la fonction « Verrouiller ou déverrouiller » pour deux options de verrouillage ⑤.
Activez et désactivez le verrouillage comme désiré. Vous pouvez également modifier votre numéro d'identification personnel (PIN) ⑥.
Lorsque vous appuyez sur « Désactiver/activer le verrouillage » pour la première fois, le verrouillage restera inactif ⑦.
Sélectionnez « Verrouillage actif » ⑧.
Un pavé numérique s'affichera et il vous sera demandé de saisir un numéro d'identification personnel (PIN). Entrez un code à 4 chiffres de votre choix ⑨.
Une fois votre code PIN saisi, appuyez sur « Sauvegarder » ⑩.
Un message de sécurité s'affichera. Sélectionnez « Oui » pour confirmer votre nouveau code PIN ⑪.
Votre Thermomix® est à présent verrouillé et vous pouvez l'éteindre ⑫.
La prochaine fois que vous allumerez votre Thermomix®, il vous demandera d'abord votre code PIN. Si vous avez oublié votre code PIN, sélectionnez « Code PIN oublié ? ». Vous pourrez alors déverrouiller le Thermomix® en utilisant le **code PIN principal 62742766** ⑬.
Une fois le code PIN saisi, vous pouvez simplement désactiver à nouveau le verrouillage. Sélectionnez « Désactiver/activer le verrouillage » sous l'option Réglages dans le menu Thermomix® et sélectionnez « Verrouillage inactif » ⑭.
Si vous souhaitez réactiver le verrouillage, le Thermomix® vous demandera si vous souhaitez réutiliser le même code PIN. Si vous sélectionnez « Oui », le Thermomix® sera verrouillé immédiatement. Si vous sélectionnez « Non », vous serez invité à saisir un nouveau code PIN et le Thermomix® sera alors verrouillé une fois celui-ci enregistré ⑮.
Vous pouvez également saisir un nouveau code PIN à tout moment sous l'option « Changer le code PIN » ⑯.









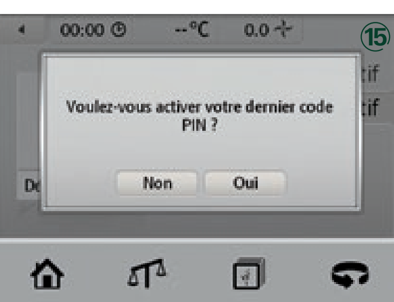














Contact

Pour trouver les coordonnées du Service Clients local :
Sélectionnez « Contact » dans le menu Réglages ⑰.
Sélectionnez votre pays dans la liste ⑱.
Les coordonnées complètes s'afficheront ⑲.







CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

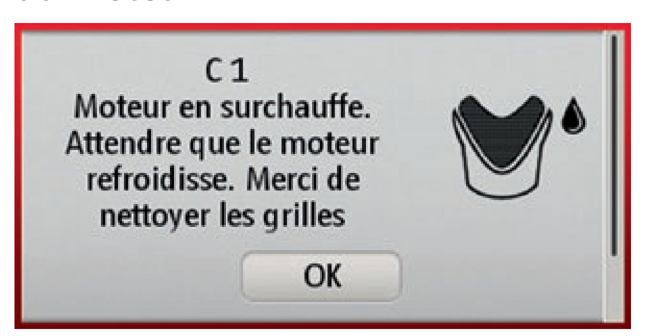
Veille automatique

Le Thermomix® se mettra automatiquement en veille au bout de 15 minutes. Un message s'affiche pendant les 30 dernières secondes vous offrant la possibilité d'annuler l'arrêt automatique.

Première utilisation et surcharge

Une odeur peut se dégager de votre Thermomix® lors de la première utilisation.
Si le moteur est soumis à une charge importante pendant la préparation et qu'il chauffe beaucoup, il peut dégager une odeur. Votre appareil pourrait s'arrêter automatiquement. Ceci ne présente aucun danger ; après le temps de refroidissement, le Thermomix® sera de nouveau en parfait état de fonctionnement.

Protection électronique du moteur



Si le moteur est éteint :
- Ôtez le bol de mixage du Thermomix®.
- Réduisez la quantité contenue dans le bol et/ou ajoutez du liquide en fonction de la recette.
- Attendez 5 minutes environ (temps de refroidissement).
- Replacez le bol de mixage.
- Redémarrez le Thermomix®.

Si le message d'erreur est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service Clients.

NETTOYAGE

Comme pour tout appareil de cuisine, vous devez nettoyer soigneusement votre Thermomix®, plus particulièrement les couteaux, le bol de mixage, le couvercle du bol et son joint, et ce avant de vous en servir pour la première fois et après chaque utilisation.



Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle

Retirez le bol de mixage de son socle puis les couteaux (voir pages 14-16).

> **⚠ ATTENTION**
> **Danger de blessure avec les couteaux**
> Ne touchez pas la lame des couteaux. Elles sont très coupantes. Lors du retrait ou de la mise en place des couteaux, saisissez-les toujours par la partie supérieure.

Après avoir retiré les couteaux ①, vous pouvez procéder au nettoyage de votre bol à l'eau chaude à l'aide d'une éponge, ou en le passant au lave-vaisselle. Vous pouvez laver les couteaux, la spatule, le fouet, le panier cuisson, le gobelet doseur, le couvercle du bol et son joint, ainsi que l'ensemble Varoma de la même façon.

Si des aliments adhèrent au bol, utilisez un nettoyant convenant à l'acier inoxydable.

Assurez-vous que les contacts électriques sous le bol de mixage sont toujours propres et secs. Essuyez-les si nécessaire. Nous recommandons de séparer les différents éléments du bol pour le nettoyage, notamment lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle.

> **IMPORTANT :**
> Pour le nettoyage de votre Thermomix®, n'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient endommager les parties fonctionnelles et altérer la sécurité de l'appareil.

Comment nettoyer les couteaux

Pour nettoyer les couteaux, maintenez-le sous l'eau courante, lames pointées vers le haut comme indiqué sur la photo ②. Afin de faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou passez-le au lave-vaisselle.

> **IMPORTANT :**
> Ne laissez jamais les couteaux dans l'eau trop longtemps car cela pourrait endommager le système d'étanchéité du support.

Remettez en place l'ensemble couteaux dans le bol de mixage avec son joint.



Comment nettoyer le Varoma

Nettoyez soigneusement votre Varoma, son plateau vapeur et son couvercle avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage, utilisez une éponge douce et propre avec un détergent peu agressif ③. N'utilisez jamais d'objets pointus ou de brosses métalliques qui peuvent créer des rayures.

> **IMPORTANT :**
> Tous les composants sont lavables en machine. Toutefois, prenez soin de mettre les éléments en plastique, notamment le couvercle du bol, dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et une pression des autres ustensiles. Certains aliments tels que le curry, le jus de carotte ou les aliments contenant de l'acide citrique peuvent faire des taches. Après tout contact avec ces aliments, nettoyez dès que possible le couvercle du bol, son joint, la spatule, le panier cuisson et tous les éléments du Varoma. Ces taches disparaîtront toutefois au fil du temps et ne représentent aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Comment nettoyer le bloc moteur du Thermomix®

Débranchez votre Thermomix® avant de le nettoyer.



⚠ ATTENTION

Danger d'électrocution

- Débranchez le Thermomix® de la prise secteur avant de le nettoyer et si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée.
- Ne plongez pas le bloc moteur de votre Thermomix® dans l'eau. Utilisez uniquement un linge humide. Faites toujours attention en le nettoyant qu'aucune saleté ne pénètre dans l'appareil.

Nettoyez le bloc moteur, la partie plastique et l'écran de votre Thermomix® avec une éponge ou chiffon humide doux. ①. Utilisez le moins d'eau possible afin d'éviter que l'humidité ne pénètre dans le socle.

Informations complémentaires sur le nettoyage

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement, mais cela ne représente aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Si le bol, les couteaux, le couvercle et le gobelet doseur ne sont que légèrement sales, il suffit d'effectuer une courte opération de mixage : mettez approximativement 0,5 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol de mixage, sélectionnez la vitesse 5 ou 6 et appuyez plusieurs fois sur la fonction sens inverse. Rincez ensuite avec de l'eau et, si nécessaire, utilisez une éponge humide.

Pour conserver une bonne aération lorsque l'appareil n'est pas utilisé, retirez le gobelet doseur du couvercle.

REMARQUE :

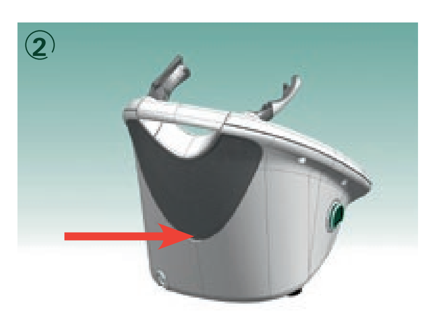
Danger de dommages par corrosion : assurez-vous de bien essuyer les picots de contact du bol de mixage après le nettoyage de ce dernier, afin qu'aucune humidité ne puisse pénétrer dans le Thermomix®.

CHANGER LA GRILLE DE PROTECTION

Accessoires dans les pays sélectionnés

Changer la grille de protection

Pour installer la grille de protection, débranchez le Thermomix® du secteur. Retirez la grille d'aération en la déclipsant et en la soulevant ②. Vous voyez à présent apparaître l'arrière du Thermomix® avec les trous d'aération ③. Prenez la grille de protection arrière ④ et insérez-la. Elle s'adapte parfaitement sur les trous d'aération ⑤. La grille d'aération peut maintenant être remise en place. Positionnez-la sur les clips et appuyez avec précaution jusqu'à son complet verrouillage. Ne faites jamais fonctionner votre Thermomix® sans la grille d'aération ⑥. Vérifiez la propreté de la grille de protection à chaque nettoyage du bloc moteur du Thermomix®.







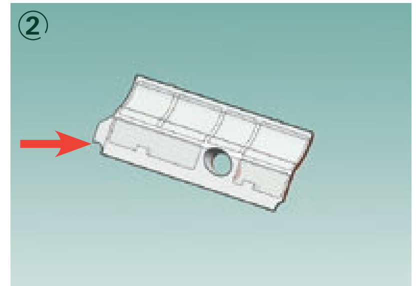


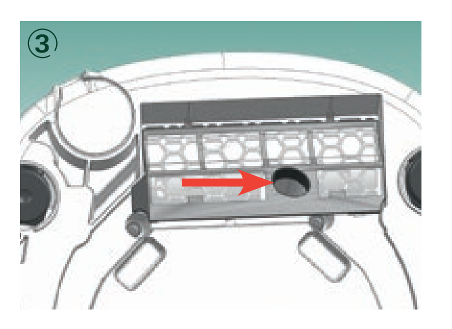


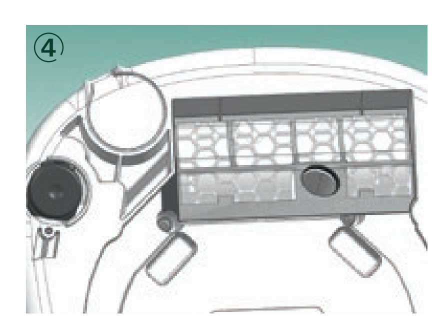
Changer la grille de protection sur le dessous de l'appareil

Pour installer la grille de protection située sous le Thermomix®, débranchez l'appareil du secteur. Retirez le bol de mixage et inclinez le Thermomix® comme indiqué ①. Ôtez la grille de protection sous le socle de l'appareil ②. Elle présente un renflement de forme ovale qui doit se trouver en face du socle du Thermomix® ③. Posez la grille de protection sous les bords supérieurs, puis appuyez jusqu'à ce que vous entendiez la grille se verrouiller ④.
Avant de retirer la grille de protection, débranchez le Thermomix® du secteur. Retirez le bol de mixage et inclinez le Thermomix®, comme lors de l'opération d'insertion de la grille. Pour retirer la grille de protection, tirez sur la languette qui se trouve à gauche de celle-ci.









CONSEILS POUR VOS PROPRES RECETTES

Utilisez les recettes des livres de cuisine Thermomix® comme un guide pour adapter vos propres recettes. La conception claire et étape par étape de nos recettes vous permettra de réaliser vos propres recettes à l'aide de votre Thermomix®.

Ordre des ingrédients

Lorsque vous préparez vos propres recettes, réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être utilisés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients

Avant de peser le premier ingrédient, appuyez sur l'icône « Balance ». L'afficheur indiquera 0.000. Ajoutez vos ingrédients.
Attention : ne dépassez jamais la capacité maximum du bol de mixage et du Varoma.

Régler le temps, la température et la vitesse

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en vous conformant à l'ordre suggéré dans les exemples suivants :

Exemple : Chauffage normal

Réglages : 5 min/100 °C/(/vitesse 1 :
① Réglez la minuterie à 5 minutes
② Réglez la température à 100 °C
③ Sélectionnez la fonction
④ Réglez la vitesse sur 1

Exemple : Cuisiner des aliments délicats

Réglages : 5 min/90 °C/vitesse 1 :
① Réglez la minuterie à 5 minutes
② Règlez la température à 90 °C
③ Sélectionnez la fonction sens inverse
④ Réglez la vitesse sur 1

Exemple : Légumes hachés

Réglages : 7 sec/vitesse 5 :
① Réglez la minuterie sur 7 secondes
② Réglez la vitesse sur 5

Exemple : Mode pétrin

Réglages : 2 min/ :
① Réglez la minuterie sur 2 minutes
② Sélectionnez le mode pétrin

Hacher et faire une purée

Lorsque vous hachez des ingrédients ou que vous faites une purée, programmez d'abord un temps assez court et vérifiez le résultat. Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, programmez un temps plus long.

Temps de chauffage

Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :
ⓐ Température de départ des aliments à chauffer
ⓑ Quantité, poids et volume des ingrédients
Attention : ne jamais dépasser la capacité maximale du bol de mixage ou du Varoma !
ⓒ Densité des aliments à cuisiner
ⓓ Température sélectionnée
ⓔ Vitesse sélectionnée
ⓕ Utilisation des accessoires (avec/sans panier cuisson/Varoma)

Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Erreur :	Action :
Vous ne pouvez pas allumer le Thermomix®.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. Vérifiez que le Thermomix® n'est pas resté en « mode veille ».
Le Thermomix® ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez bien sélectionné un temps de cuisson et une température.
Le Thermomix® s'arrête.	Voir paragraphe intitulé « Protection électronique du moteur », page 43.
La balance est imprécise.	Vérifications : quand vous utilisez la balance et que vous faites la tare, veillez à ne pas toucher le Thermomix® ; rien ne doit être appuyé contre le Thermomix® ; aucune tension ne doit être exercée sur le câble ; les « pieds » du Thermomix® doivent être propres ; le plan de travail doit être propre, uniforme, ferme et sans vibration ; ne faites pas glisser le Thermomix® sur le plan de travail.

⚠ ATTENTION

Danger d'électrocution
Inspectez périodiquement votre Thermomix® et ses accessoires incluant le bol de mixage pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations.
Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité.
Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas le Thermomix® et contactez le Service Clients de Vorwerk France.

RÉGLEMENTATION LÉGALE/ COPYRIGHT

Pour les clients qui résident dans un pays membre de l'Union Européenne :



La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l'UE reprenant celle-ci) interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués. N'hésitez pas à contacter votre mairie ou les autorités municipales pour de plus amples informations.

Numéro d'enregistrement : WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright ©

Indications concernant le marché des États-Unis

Veuillez noter qu'à ce jour le Thermomix® (le « Thermomix® ») n'a été et n'est produit, commercialisé, vendu et distribué que par Vorwerk International Strecker & Co. (« Vorwerk »).

Le Thermomix® n'a été ni développé/conçu pour le marché des Etats-Unis ni homologué pour ou lancé sur le marché des Etats-Unis. En conséquence, aucune vente ni promotion du Thermomix®, de quelque nature que ce soit, ne sont effectuées aux Etats-Unis ni par Vorwerk ni par aucun autre tiers autorisé et aucun service après-vente concernant l'appareil n'est proposé aux Etats-Unis, ni par Vorwerk ni par aucun tiers autorisé.

Vorwerk décline toute responsabilité présente ou future, de quelque nature que ce soit, pour tous dommages et/ou pertes quelconques (notamment, mais de manière non exhaustive, tous dommages ou pertes d'ordre direct, indirect, spécial, mineur, punitif ou collatéral, toutes pertes de bénéfices ou pertes d'exploitations et tous dommages-intérêts relatifs à des lésions, blessures ou décès) émanant de l'utilisation du Thermomix® aux États-Unis ou en relation avec celle-ci ou causés par elle ou en résultant (y compris les dommages et/ou pertes provenant des tensions différentes en usage aux États-Unis). Les personnes se servant du Thermomix® aux États-Unis le font à leurs entiers et propres risques.

GARANTIE/ SERVICE CLIENTS

Garantie

Veuillez vous référer à votre contrat d'achat pour la période de garantie.

Le Thermomix® ne peut être réparé que par le Service Clients compétent de Vorwerk.

Utilisez seulement les accessoires fournis avec le Thermomix® (page 10–11) ou des pièces détachées d'origine de Vorwerk Thermomix®. N'utilisez jamais le Thermomix® avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix®. Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie.

Service Clients

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre conseiller Thermomix®, l'agence Vorwerk Thermomix® la plus proche de votre domicile ou vous rendre sur www.thermomix.fr

Produit par
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
Allemagne
www.vorwerk-elektrowerke.de

Votre conseiller Thermomix® :

Téléphone ______________________
Fax ______________________
Tél. mobile ______________________
E-mail ______________________

Service Clients Thermomix® :
Du lundi au jeudi de 8h30 à 18h30 et le vendredi de 8h30 à 17h00.
Tel: + 33 (0)2 518 547 47
Email: serviceclient@vorwerk.fr
www.thermomix.fr

Vorwerk France
539, Route de Saint-Joseph,
CS 20811
44308 Nantes Cédex 3

Ce manuel d'utilisation est disponible dans d'autres langues sur www.thermomix.com